

Italienisch kochen

mit Carlo Bernasconi und Christian Teubner

Teubner Sonderleistung

448 Seiten mit etwa 1.200 Farbfotos, 23 x 30 cm

Hardcover mit farbigem Schutzumschlag und Schubert

Ausgezeichnet mit der Silbermedaille der GAD

49,90 €(D) / 51,30 €(A) / 80,90 sFr

ISBN: 978-3-7742-1337-1



Kochen wie die Italiener: Hier geht es nicht vorrangig um die „echte“ italienische Küche oder um eine bestimmte Regionalküche. Dieses Kochbuch versucht vielmehr, eine Anleitung für das italienische Kochen selbst zu sein. Gemeint ist damit erst einmal natürlich praktische und auch theoretische Grundlagen zu vermitteln, die hier anschaulich in Text und Bild erklärt werden. Viel mehr Wert wird jedoch noch auf die den Italienern eigene Haltung zu Essen und vor allem Genießen gelegt. Eine Haltung, die schon bei der Produktauswahl anfängt.

Darum ist die sehr ausführliche und ansprechende Warenkunde ein Schwerpunkt dieses Buches, denn gut zu essen fängt schon beim Einkaufen an. Frisch müssen die Zutaten sein und von bester Qualität, ist doch der richtige Reifegrad von Obst und Gemüse ganz entscheidend für den Geschmack. Gerade die Italiener verstehen es wie kaum ein anderes Volk, aus den einfachsten Zutaten die köstlichsten Gerichte zu zaubern. Auch wagen sie sich gerne einmal an Neues, man denke nur daran, daß es die Italiener waren, die seinerzeit die unbekanntesten Produkte aus Übersee wie die Tomate oder den Mais ganz selbstverständlich in ihre Küche integriert haben. Dieser Lust am Ausprobieren, der Freude am Kochen, gilt es in diesem Kochbuch auf die Schliche zu kommen.

Selbstverständlich enthält es auch eine Fülle der leckersten Rezepte aus der Küche Italiens – quer durch das ganze Land. Übersichtlich nach Produktgruppen geordnet, findet sich Traditionelles, aber auch Neues, Modernes – inklusive der Highlights aus der Serie „Die 100 besten Rezepte aus aller Welt“. Von herrlichen Antipasti bis zu den unterschiedlichsten Pasta-Gerichten, die einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen, von einfallsreichen Risotti bis hin zu verführerischen Dolci bietet dieses Buch alles, was das Herz begehrt. Dieses Kochbuch zeigt wie kein anderes das „Was, Wie und Womit“ des italienischen Kochens und ist damit die ideale Kochschule für Einsteiger. Doch auch für Fortgeschrittene wird es interessant sein, mehr über Culatello, Cavolo nero oder Crestine zu erfahren. So kann jeder seiner Kreativität am Herd freien Lauf lassen und dem Genuss des wunderbaren italienischen Essens steht nichts mehr im Wege.